

# MENÚ SAN ROMÁN MARZO

**APTO CELIACO**

2	3	4	5	6
Fideos con Salsa Fileto Fruta de Estación	Bifecitos a la Plancha con Ensalada de Zanahoria y Huevo Fruta de Estación	Risotto con Pollo y Vegetales Fruta de Estación	Merluza Rebozada con Ensalada Tricolor Ensalada de Frutas	Pollo al Verdeo con Ensalada de Papa y Tomate Gelatina
9	10	11	12	13
Spaghettis con Bechamel Fruta de Estación	Pechuguitas con Salsa de Espinaca con Arroz Yamaní Flan de Vainilla con Copo de Dulce de Leche	Pastel de Papas (Carne y Lentejas) con Tomate al Orégano Fruta Cítrica	Pollo al Estragón con Ensalada Tricolor Mix de Frutas con Salsa de Yogurt	Cerdo al limón con Puré de Calabaza Fruta de Estación
16	17	18	19	20
Pasta Corta con Salsa Parisiene Fruta de Estación	Risotto con Pollo Fruta de Estación	Lomo de Cerdo a la Barbacoa con Papas Doré Postre de Chocolate	Merluza Rebozada con Ensalada de Tomate y Albahaca Ensalada de Frutas con Topping de Granola	Carne al Horno con Ensalada de Hojas Verdes Ranch Postre Flan
23	24	25	26	27
<b>FERIADO</b>	<b>FERIADO</b>	Spaghettis con Salsa Crema y Jamón Ensalada de Frutas con Salsa de Yogurt	Wok Oriental con Carne y Arroz Integral Fruta de Estación	Bifes a la Criolla con Puré de Papas Gelatina
30	31	<b>Todas las preparaciones son Aptas Celíacas</b>		
Fideos con Salsa Fileto Fruta de Estación	Suprema con Arroz Saborizado Pastaflores de Membrillo	DISEÑO MENÚ: Lic. Nutrición Gabriela Solari M.N 4052 - Médica Romina Panzino 138652 CONTACTO: <a href="mailto:lymgourmet16@gmail.com">lymgourmet16@gmail.com</a>		